

*Baron Di Pauli*



## EXILISSI 2013

### IL PROFUMO DEI SOGNI

La luce dorata del meriggio induce al sogno ad occhi aperti così che l'essenziale resta celato. Il mistero si disvela al naso e il palato si gode la malia di un incanto. Il profumo delle rose nei vigneti si insinua e desta dal suo sonno segreto la "bella addormentata" che si ritrova in un giardino inebriante di garofani.

### ANNATA

Un inverno fresco e ricco di precipitazioni ha finalmente procurato alla nostra regione un germogliamento delle viti nei periodi consueti, all'inizio di aprile. Il "ritardo" di 2-3 settimane circa rispetto all'annata 2012 si è protratto per tutto l'anno e non è stato recuperato nemmeno nei torridi mesi di luglio e agosto. La maturazione è iniziata con condizioni ideali e la vendemmia è partita con il conferimento dei primi carri di uva il 12 settembre. Le temperature fresche durante la raccolta, dovute alla stagione avanzata, e il bel tempo autunnale hanno permesso di ottenere uve sane e ben mature. I bianchi del 2013 presentano una qualità sensazionale, caratterizzata da un intenso e fruttato profumo varietale, fresca acidità e struttura armoniosa. I vini rossi si distinguono per gli aromi spiccatamente fruttati, un gusto dalle molteplici sfaccettature, gli eleganti tannini e la struttura possente.

### VINIFICAZIONE

Macerazione dell'uva diraspata per diversi giorni, fermentazione spontanea del mosto non decantato in fusti di rovere, da 500 l e maturazione per dieci mesi negli stessi fusti.

### VIGNETO

Höfl unterm Stein a Sella, frazione di Termeno, nota per la sua particolare vocazione al Gewürztraminer. La collina con esposizione sudest si trova tra 480 e 550 m sopra il livello del mare, il terreno è calcareo argilloso, le viti hanno più di trent'anni.

### ANNOTAZIONI DELL'ENOLOGO

Un colore giallo-oro intenso. Complessità olfattiva aromatica di chiodo di garofano, petali di rosa, albicocca e miele. Si svela lentamente. Necessità di molta aria e si valorizza con la decantazione. Un vino da lungo invecchiamento.

---

UVAGGIO:	100% Gewürztraminer
RESA:	35 hl/ha
ALCOL:	15,5 %
ACIDITÀ:	5,4 ‰
ZUCCH. RESIDUO:	8,4 g/l

---

